



SUCRAISIN MCR BIO

VARIOS

Mosto concentrado rectificado : licor de tiraje y/o licor de expedición
SUCRAISIN MCR BIO es un producto que respeta las reglas de producción biológica definidas por el reglamento CE 834/2007.
Por consiguiente está en conformidad con los procedimientos de producción biológica.



APLICACIONES ENOLÓGICAS

El Mosto Concentrado Rectificado (MCR) se elabora a partir del jugo de uva, del cual se extraen todos los componentes "no azucarados", para que sea perfectamente neutro.

La legislación autoriza el mosto concentrado rectificado como aporte de azúcar para la elaboración de los licores de tiraje o de expedición.

Técnica de elaboración :

Prensado de la uva → Sulfitado → Mosto sulfitado → Concentración → Rectificación→ Filtración → MCR Sucraisin



CARACTERÍSTICAS

- Concentración : 63,0 D° Brix
- Alcohol potencial: 50°12
- Azúcar por litro: 843.8 g
- Masa volumétrica : 1,3121



MODO DE EMPLEO

- Licor de tiraje :

La utilización de **SUCRAISIN MCR BIO** permite la preparación rápida y homogénea de la mezcla (azúcar + vino + levadura + coadyuvantes de removido). El MCR, compuesto únicamente de fructosa y glucosa, es utilizado rápidamente por las levaduras.

Precaución : Tomar en cuenta la concentración más elevada (843,8 g/L) durante el cálculo del punto de tiraje y las correcciones.

- Licor de expedición :

SUCRAISIN se utiliza puro.

Cuidado con la regulación de la dosificadora.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

VERSION 11-12-12/A





SUCRAISIN MCR BIO

VARIOS



LIMITE DE DOSIFICACION DE VINOS CON MCR

Dosificación de acuerdo con la reglamentación europea	Límite europeo (g/L)	Volumen MCR 63° Brix (cL/botella)
Brut nature	0 à 3	< 0.25
Extra-brut	0 à 6	< 0.55
Brut	0 à 12	< 1.05
Extra dry	12 à 17	de 1.05 à 1.50
Sec	17 à 32	de 1.50 à 2.85
Demi-sec	32 à 50	de 2.85 à 4.45
Doux	> 50	> 4.45

El contenido de azúcar en vino no puede ser superior ni inferior a de 3 g/L con respecto a lo mencionado en la etiqueta.



ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Bidones 20L

Conservar en lugar seco, bien ventilado, libre de olores, a temperaturas entre 10 y 15°C, al abrigo de la luz.
Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com